

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ: ОФИЦИАНТ

- 1 – НЕТ
2 – В НЕКОТОРОЙ СТЕПЕНИ
3 – ДОСТАТОЧНО ХОРОШО
4 – ОЧЕНЬ ХОРОШО

1. Умею учитывать личность и культурную принадлежность клиента. 1 2 3 4

2. Могу обслужить клиента хотя бы на одном иностранном языке. 1 2 3 4

3. Могу компетентно рассказать клиенту о блюдах и напитках. 1 2 3 4

4. Умею организовывать свою работу и гибко и быстро обслуживать клиентов. 1 2 3 4

5. Умею согласовывать свои действия с другими членами рабочего коллектива. 1 2 3 4

6. Знаю и умею соблюдать положения, касающиеся реализации и рекламы разливных напитков. 1 2 3 4

7. Знаю свойства напитков, способы их употребления и умею их подать. 1 2 3 4

8. Знаю основные типы сортов пива и умею их подать. 1 2 3 4

10. Умею обеспечить чистоту аппарата розлива пива и его функционирование.

1 2 3 4

11. Умею продавать, готовить и продавать в розлив наиболее распространенные коктейли.

1 2 3 4

12. Знаю положения, регулирующие курение.

1 2 3 4

13. Умею рассказать об уместности продуктов для аллергиков и соблюдающих диету.

1 2 3 4

14. Умею сделать шведский стол на завтрак.

1 2 3 4

15. Умею накрывать на стол.

1 2 3 4

16. Умею помогать повару при приготовлении пищи.

1 2 3 4

17. Знаю принципы внутреннего контроля ресторана.

1 2 3 4

18. Умею соблюдать требования к личной гигиене персонала ресторана.

1 2 3 4

19. Умею сортировать отходы согласно полученной инструкции.

1 2 3 4

20. Умею свести счета и составить отчет по выручке в конце смены. 1 2 3 4

21. Умею проводить инвентаризацию алкогольных, прохладительных напитков и табачных изделий, а также заказывать их на склад. 1 2 3 4

22. Умею работать с компьютерным кассовым аппаратом ресторана. 1 2 3 4

23. Умею организовать помещение для совещания и поставить обычное презентационное оборудование. 1 2 3 4

24. Умею подавать на собраниях и совещаниях. 1 2 3 4

25. Умею продавать и принимать заказы на заранее обчисленные пакеты обслуживания и согласовывать с заказчиком частные моменты. 1 2 3 4
